

<日本特許・実用新案明細書収録セット>

ホームページ公開中! <http://www.itdc-patent.com>

\*最新の特許情報が満載!

## ヘルシー・ライスの製造加工方法

\*\*\*\*\*

[公開編]平成5年~平成19年(15年間) 100点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥34,650-	¥33,000-
全文紙収録	B5製本版	¥34,650-	¥33,000-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥51,450-	¥49,000-

### 既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内	点	本体価格
No,9959	公開特許	即席粥・雑炊の製造加工方法	平.14-17	76点 ¥21,000
No,9310	"	"	平.9-13	73点 ¥16,800
No,8178	"	"	平.3-8	65点 ¥23,700
No,7139	"	"	昭.60-平.2	60点 ¥21,300
No,9312	"	玄米の処理加工方法と製品	平.5-13	78点 ¥17,900
No,8891	"	米粉の製造加工方法	平.5-11	60点 ¥23,000
No,9525	"	炊き込みごはんの素の製造方法	平.5-14	85点 ¥19,700
No,8456	"	冷凍丼の製造加工方法	平.5-9	68点 ¥24,500
No,8294	"	焼きおにぎりの製造加工方法	平.5-8	62点 ¥21,800
No,9476	"	パック詰め米飯の製造加工方法	平.12-14	70点 ¥16,100
No,8828	"	"	平.9-11	67点 ¥23,700
No,8166	"	"	平.5-8	76点 ¥25,500
No,9475	"	冷凍米飯の製造加工方法	平.12-14	70点 ¥16,100
No,8829	"	"	平.9-11	65点 ¥23,400
No,8164	"	"	平.7-8	67点 ¥24,300
No,7910	"	"	平.5-6	70点 ¥24,700
No,7519	"	"	平.2-4	68点 ¥24,300
No,8949	"	米飯用調味料の製造加工方法	平.5-11	66点 ¥24,700
No,10191	公開特許	玄米の処理加工方法と製品	平.18-19	82点 ¥25,700
No,9972(B)	"	"	平.16-17	80点 ¥24,300
No, "(A)	"	"	平.14-15	71点 ¥17,800

\*お申し込み方法・・・下記にご記入の上、EメールまたはFAX・郵便にてお送りください。

(メール宛先: kokusai@itdc-patent.com お電話でも承ります)

[CD-ROM版はPDFファイルにしておりリンク機能、B5製本版はB5サイズ・目次製本済みです。

2~3日中に請求書同封の上お送り致します。]

### お 申 込 書

会社名	ご注文内容
	ニュースガイド No. , CD-ROM版・B5製本版・一括購入
所属部署	題名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	( ) Fax ( )
住所 〒	

# ヘルシー・ライスの製造加工方法

No.10249

[公開編] 平成5年～平成19年(15年間) 100点

CD-ROM版 ¥34,650

B5製本版 ¥34,650

(全て税込価)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥51,450 )

1 粒状コンニャク及び粒状コンニャク入御飯の製造方法	株式会社佐藤政美商店	38 餅様食品及びその製造方法	大東食研株式会社
2 米飯用ローカロリー添加物	旭化成工業株式会社	39 こんにゃく餅	川野 信久
3 即席食品およびその製造法	大関株式会社	40 包装食品の製造法	株式会社ベルサンテ
4 よもぎ人造米の製造方法	具 滋連	41 米飯改良剤	理研ヘルス株式会社
5 低強度寒天を用いた食品	伊那食品工業株式会社	42 低カロリー米とその製造法	小川 好一
6 米様食品の製造方法	大塚食品株式会社	43 低蛋白低リン加工米	キュービー株式会社
7 米様食品	大塚食品株式会社	44 米飯改良剤	理研ヘルス株式会社
8 レトルト米飯の製造方法	大塚食品株式会社	45 人造米及びその製法	キュービー株式会社
9 こんにゃく入り米飯の成形食品	株式会社千葉産直サービス	46 アルファ化米粒麦の製造法及び麦ご飯	尾西食品株式会社
10 米様食品及びその製造方法	大塚食品株式会社	47 米飯用こんにゃくの保存方法	株式会社みゆきやフジモト
11 レトルト米飯の製造方法	大塚食品株式会社	48 ブレンド米	株式会社土屋清次商店
12 炊飯添加剤	長砂 義明	49 凝固状多孔質健康食品	株式会社富士エンタープライズ
13 乳酸菌を利用した低タンパク質米の調製法並びにその加工品	新潟県	50 - アミノ酪酸富化発芽玄米および - アミノ酪酸富化発芽玄米粉	株式会社 エムアンドエム
14 こんにゃく入り米飯の調理済食品	株式会社千葉産直サービス	51 ダツタンそば米及びその製造方法	日穀製粉株式会社
15 低カロリー食品素材およびその製造方法	大塚食品株式会社	52 澱粉食品及びその製造方法	群馬製粉株式会社
16 こんにゃく入り米飯の簡易食品	株式会社千葉産直サービス	53 粒状多孔質健康食品及びその使用	株式会社富士エンタープライズ
17 低蛋白質、低カリウム、低リン米の製造方法	亀田製菓株式会社	54 玄米成分強化用人造米の製造法	アルファー食品株式会社
18 飯粒状低カロリー食品	株式会社細田商店	55 低蛋白澱粉食品	焼津水産化学工業株式会社
19 缶詰弁当	株式会社千葉産直サービス	56 健康補助食品	與儀 和美
20 チューブ入り米飯	株式会社千葉産直サービス	57 蒟蒻入り炊飯無菌パックの製造方法	有限会社イシダ
21 粥及び雑炊	川野 信久	58 味沁み蒟蒻入り発芽玄米炊飯無菌パック及びその製造方法	有限会社イシダ
22 カロリー調整したこんにゃく入り米飯	株式会社千葉産直サービス	59 蒟蒻入り炊飯無菌パック及びその製造方法	有限会社イシダ
23 むすび原料米組成	清水 康夫	60 新炊飯改良剤	大塚薬品工業株式会社
24 米飯用こんにゃく	佐藤 繁男	61 米粒とコンニャク粒で構成された食品	株式会社種商
25 人参葉米の製造方法	具 滋連	62 ダイエット米及びその製造方法	株式会社バイオテックジャパン
26 冷凍米飯の製造方法及びその冷凍米飯	株式会社千葉産直サービス	63 餅状低カロリー食品	齋藤 可奈江
27 超微粉化 化穀類、超微粉化穀類、超微粉化 化米、それらの製造方法、およびそれらを利用した食品類	塩見 淳	64 海苔を原料とした健康食品およびその製造方法	リ スン ウ
28 カボチャ米の製造方法	株式会社高麗食品	65 ダイエットご飯パック及びその製造方法	株式会社バイオテックジャパン
29 レトルト米飯及びその製造方法	味の素株式会社	66 米飯用改質剤および該米飯用改質剤を含有した米飯食品	味の素株式会社
30 低蛋白質米、その製造方法及びその加工方法	堀之内缶詰株式会社	67 低カロリー食品素材	大塚食品株式会社
31 レトルトライス及びその製造法	大塚食品株式会社	68 蒟蒻入り包装米飯	江崎グリコ株式会社
32 メグスリノキエキスの抽出方法およびメグスリノキエキスを用いた飲料、うどん、蕎麦類、餡類、御飯または粥	沢田農業協同組合	69 ダイエットご飯の製造方法	株式会社バイオテックジャパン
33 カルシウム含有食品、カルシウム剤および製造方法	日本油脂株式会社	70 食品用の耐熱性保形剤	株式会社さくらフーズ
34 炊飯用低タンパク米の製造方法	東洋水産株式会社	71 低カロリーご飯並びに低カロリー米及びそれらの製造方法	株式会社バイオテックジャパン
35 低タンパク質米の製造方法	旭化成工業株式会社	72 食品素材及び加工食品	マイクロソイ コーポレーション
36 低タンパク米の製造方法	東洋水産株式会社	73 青刈り焼き玄米	仁田脇 芳満
37 コンニャク粉末含有食品	株式会社オオカワ		以下27点省略